MANUAL DE INSTRUÇÕES

# COOKTOP PORTÁTIL POR INDUÇÃO

## MONO EI30 - 127V

TRAMONTINA

Sr.(a) proprietário(a) do Cooktop Portátil por Indução **TRAMONTINA**,

Obrigado por escolher um produto com a qualidade **TRAMONTINA**.

Estamos certos que este aparelho, moderno, funcional e prático, construído com materiais de alta qualidade, satisfará no melhor modo as suas exigências. O uso do Cooktop Portátil por Indução **TRAMONTINA** é fácil, entretanto antes de colocá-lo em funcionamento, leia atentamente este manual para obter os melhores resultados.

**Recomendamos que você guarde este manual para futuras consultas que poderão lhe ser úteis.**

**Prezado cliente: para validar a garantia, favor conferir a mercadoria no ato do recebimento.**

**A TRAMONTINA TEEC S.A.** está à disposição para esclarecer dúvidas, ouvir críticas e sugestões, de segunda a sexta-feira das 7h30 às 17h.

**Fone: (54) 3461-8185 - Fax: (54) 3461-8191 - sacteec@tramontina.net**
**Tramontina TEEC S.A - Rodovia RSC 470 - Km 230**
**CEP 95.185-000 - Carlos Barbosa - R.S - Brasil**
**www.tramontina.com**

# Índice

Apresentação geral do produto....3
Utilização do produto....4
Painel de comando....4
Como utilizar o painel e comando....4
Cuidados....7
Dicas para uso correto....8
Limpeza....9
Instalação....9
Instalação elétrica....10
Especificações técnicas....11
Solucionando problemas....11
Termo de garantia....12

As figuras deste manual são puramente indicativas. O fabricante se reserva o direito de modificar os produtos a qualquer momento que considerar necessário ou também no interesse do usuário, sem que prejudique as características essenciais de funcionamento e de segurança.

# Apresentação geral do produto

## Mono EI 30
Ref.: 94714/110

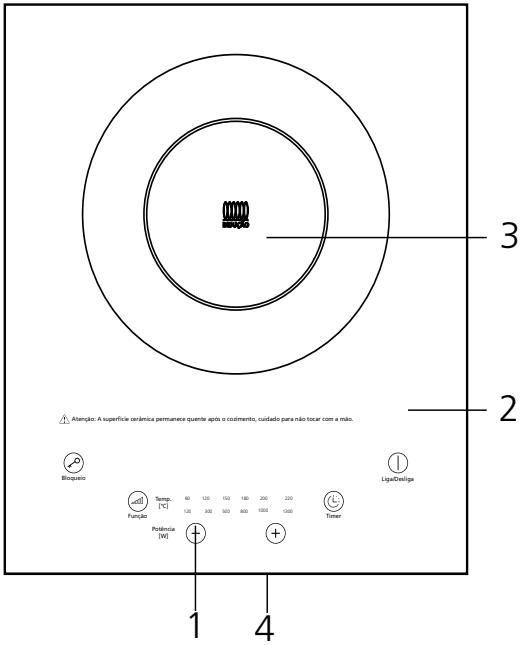


**Fig. 1**

1 - Painel de comando
2 - Mesa vitrocerâmica
3 - Área de aquecimento Ø 260 mm (1300 W)
4 - Entrada de ar (parte inferior do cooktop)

**Obs.: O Cooktop Portátil por Indução funciona em 127 V (± 5 %).**
Verifique a tensão do produto na etiqueta fixada no cabo de alimentação ou na etiqueta de identificação localizada na parte inferior do produto, antes de ligar na rede elétrica do local onde o mesmo irá funcionar.
**Produto desenvolvido para uso doméstico.**

# Utilização do produto

- O cooktop portátil por indução, apresenta uma nova maneira saudável de preparar alimentos.
- Para o correto funcionamento do cooktop é necessário, que o fundo das panelas contenham materiais ferromagnéticos, ou seja metal ferroso. As panelas mais recomendáveis são as de aço inox ou de ferro.
- Panelas que não deverão ser utilizados, vidro, alumínio, cerâmica, cobre e outros materiais não magnéticos.
- O funcionamento é baseado na absorção do campo eletromagnético, gerado por uma bobina elétrica posicionada abaixo da superfície vitrocerâmica, pela base da panela aquecendo-a rapidamente .
- Nunca colocar panela vazia sobre a mesa vitrocerâmica.

- Verificar se a entrada de ar na parte inferior dianteira e saída de ar na parte traseira não estão bloqueadas/ obstruídas.
- Verificar também de que não existem objetos metálicos próximos do produto.

# Painel de comando

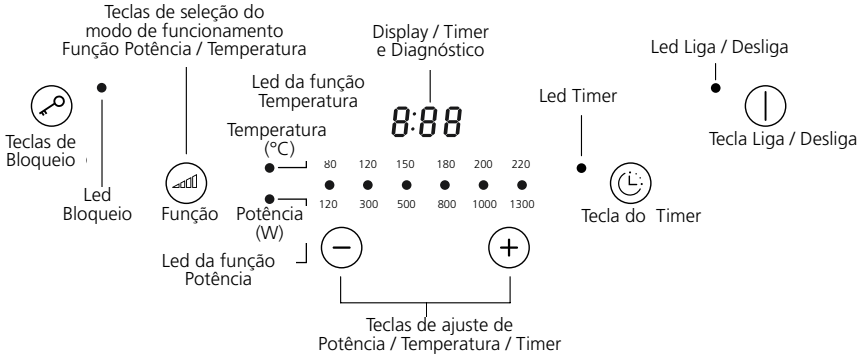
Teclas de seleção do modo de funcionamento Função Potência / Temperatura
Display / Timer e Diagnóstico
Led Liga / Desliga
Led da função Temperatura
Led Timer
Teclas de Bloqueio
Temperatura (°C)
8:88
Tecla Liga / Desliga
Led Bloqueio
Função
Potência (W)
80 120 150 180 200 220
120 300 500 800 1000 1300
Tecla do Timer
Led da função Potência
Teclas de ajuste de Potência / Temperatura / Timer

**Fig. 2**

# Como utilizar o painel de comando

Para **bloquear** o produto:

Pressionar a tecla de bloqueio até que o led se acenda (fig. 3), nesta condição o Led da chave liga/desliga ficará acesso.

**Obs.:** Cooktop em uso bloqueado, permite que o produto somente seja desligado pela tecla liga/desliga.

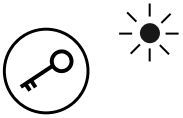

**Fig. 3**

Para **desbloquear** o produto:
Pressionar a tecla de bloqueio até que o led se apague, ou pressionar a tecla liga/desliga.
Quando o led estiver apagado, o cooktop poderá ser utilizado.

**Fig. 4**

**Importante:** A confirmação dos comandos é feita através de um sinal sonoro (bip).

**Obs.:** Para sua maior segurança, pressionar a tecla de bloqueio para evitar ligar, desligar ou alterar níveis de potência/temperatura acidentalmente.

## Ligar

- Todas as funções do cooktop são selecionadas através de um toque nas teclas digitais (touch control) no painel do produto.
- Ao conectar o cooktop á rede elétrica, o mesmo emitirá um sinal sonoro (bip) e automaticamente encontra-se em stand-by (modo de espera).

• O display mostrará a letra "S", e o led da tecla liga/desliga piscando.

Para ligar o cooktop, pressionar a tecla liga/desliga, neste momento o display ficará apagado e o led da tecla liga/desliga ficará acesso (fig. 5).

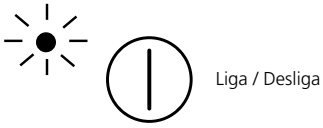


**Fig. 5**

Caso nenhuma operação for efetuada no tempo de 1 minuto o cooktop desliga-se automaticamente, emitindo um sinal sonoro (bip), e o display mostrará a letra "S" e o led da tecla liga/desliga piscando.
Após ligar o produto, definir em qual função, (potência ou temperatura) será utilizado.

## Selecionar/escolher o modo de funcionamento

Colocar a panela já com o alimento sobre a área de aquecimento. Observar os limites da área de aquecimento para o posicionamento correto da mesma.

**Definir em que função será utilizado o produto:**

**Função Potência:** Pressionando a tecla função "potência", o produto emite um sinal sonoro (bip) e o led correspondente acende (fig. 6).

Esta função permite variar a potência elétrica aplicada ao dispositivo em níveis pré-determinados (Não controla a temperatura, somente mantém constante a potência máxima de acordo com o nível selecionado durante o uso, conforme tabela 1).

Nesta Função o produto assume automaticamente o nível de potência padrão "1300 W" (fig. 6).

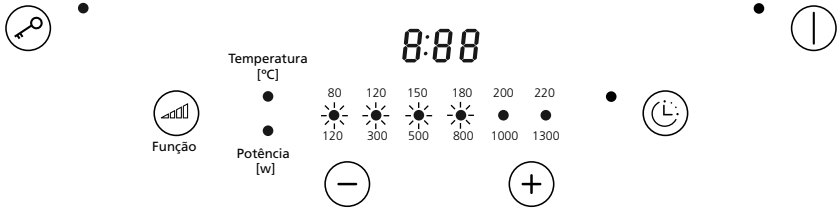


**Fig. 6**

## Função Temperatura:

Pressionando novamente a tecla função "temperatura", o produto emite um sinal sonoro (bip) e o Led correspondente acende (fig. 7).

Esta função permite manter a temperatura constante durante o cozimento, sendo indicada sua utilização em processos como; fritar ou manter aquecido os alimentos, na temperatura máxima de acordo com o nível selecionado durante o uso, conforme tabela 1.
Nesta função o produto assume automaticamente o nível de temperatura padrão "180 °C" (fig. 7).

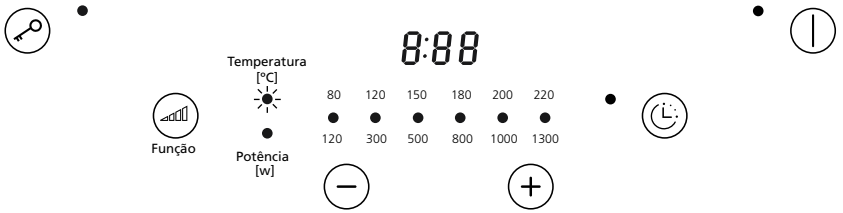


**Fig. 7**

**Obs.:** O nível de potência/temperatura poderá ser alterado conforme a necessidade, pressionando as teclas "⊖" ou "⊕". A cada comando o produto emite um sinal sonoro (bip).

- Selecionar os níveis (1,2, e 3) para panelas pequenas (Ø mínimo 12 cm), quantidades pequenas de alimentos ou para aquecimento lento.
- Selecionar os níveis (4,5 e 6) para panelas maiores (Ø máximo 26 cm) com fundo espesso, para aquecimento mais rápido e para quantidades maiores de alimentos.

## Tabela de Potência x Temperatura

| Tensão/Potência | Nível | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 127 V | Potência | 120 | 300 | 500 | 800 | 1000 | 1300 |
| 1300 W | Temperatura (°C) | 80 | 120 | 150 | 180 | 200 | 220 |

**Tabela 1**

Nível padrão

**ATENÇÃO!**

**Nunca encostar panelas quentes no painel de comando, pois poderá danificar os controles.**

- A qualquer momento poderá ser alterado a função potência para temperatura e vice-versa.
- Lembramos que para cada nova função definida o produto assume automaticamente o nível de potência ou temperatura padrão conforme tabela 1, portanto não mantém o nível selecionado anteriormente.

**IMPORTANTE!**

- Durante o cozimento dos alimentos, as panelas podem ser manuseadas normalmente como em um cooktop ou fogão comum, porém ao remover a panela da área de aquecimento, o produto desliga-se automaticamente, emitindo um sinal sonoro (bip) intermitente durante aproximadamente "01" (um) minuto. Independente da função potência, temperatura, timer ou estar bloqueado. Para continuar o cozimento, basta recolocar a panela na área de aquecimento, o cooktop continuará a aquecer na mesma função e com o nível de potência selecionado anteriormente.
- Caso seja utilizado uma panela de material não ferromagnético, o produto não aquece e emitirá um sinal sonoro (bip) intermitente durante aproximadamente "01" (um) minuto desligando-se automáticamente.

## Timer

- Esta função permite estabelecer o tempo de "01" (um) minuto a "03" (três) horas para o desligamento automático do produto.
- Para utilizar esta função, pressionar a tecla timer, (led acesso) (fig. 8), o cooktop emite um sinal sonoro (bip) e o display ficará piscando em "Zero", durante aproximadamente "05" (cinco) segundos neste período o produto está pronto para ser programado.

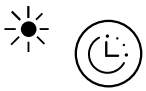

**Fig. 8**

- Pressionar as teclas "⊖" ou "⊕" para programar o tempo desejado. Cada vez que as teclas são pressionadas o tempo aumentará ou diminuirá em "01" (um) minuto. Se mantiver pressionadas, o tempo aumentará ou diminuirá rapidamente de 10 (Dez) em 10 (Dez) minutos.
- Se desejar interromper ou alterar o tempo programado, pressionar novamente a tecla Timer, display piscando durante "05" (cinco) segundos, neste período é possível proceder a alteração através das teclas "⊖" ou "⊕".
- Após ajustado o tempo, o display fica piscando durante aproximadamente "05" (cinco) segundos para confirmar a programação. Caso o tempo definido for "Zero", o produto não desligará automaticamente.

**ATENÇÃO!**

A função timer poderá ser utilizada a qualquer momento durante a utilização do produto.

Quando o tempo determinado para o cozimento for atingido o cooktop desliga automaticamente. Caso necessite desligar antes do tempo programado, pressione a tecla "Timer" novamente e zere o timer conforme instruções anteriores.

## Indicação de calor residual

Após a utilização do produto quando a área de aquecimento ainda está quente o suficiente para causar queimaduras, aparecerá no display a letra "H" (Hot) piscando, está indicação somente desaparecerá quando a temperatura estiver morna.

## Desligamento automático de segurança

Quando a área de aquecimento permanecer ligada por um longo período de tempo, a mesma será desligada automaticamente por segurança, conforme tabela 2 (independente de estar ou não bloqueada).
A não ser que o produto tenha sido programado para um tempo menor de cozimento através da função timer.

| Nível | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Potência (w) | 120 | 300 | 500 | 800 | 1000 | 1300 |
| Temperatura (°C) | 80 | 120 | 150 | 180 | 200 | 220 |
| Tempo para desligamento | 4 horas | | 3 horas | | 2 horas | |

Tabela 2

## Desligar

- Para interromper o aquecimento, pressionar a tecla liga/desliga.
- O ventilador interno do produto poderá continuar ou iniciar a funcionar por um determinado período de tempo mesmo após o produto ter sido desligado através da tecla liga/desliga, este recurso é ativado automaticamente para o resfriamento interno do produto, desligando-se automaticamente após alguns minutos.

# Cuidados

- Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Este aparelho foi desenvolvido para uso doméstico e apenas em ambientes fechados. Não utilizar para outros fins.
- O cooktop não deve ser manuseado por crianças ou pessoas não capacitadas para operá-lo corretamente. Isso evitará riscos de acidentes (queimaduras, etc.).
- Não utilizar o produto próximo a fontes de calor.
- Não bloquear as aberturas de entrada e saída de ar, a fim de evitar danos ao aparelho.
- Não utilizar o produto sobre uma superfície instável, aquecida ou de ferro.
- Nunca deixar o cabo das panelas do lado de fora do cooktop.
- Não utilizar o cooktop em locais onde possa haver respingos de água, óleo, próximo ou de baixo de cortinas, materiais inflamáveis e dentro de armários.
- Nunca aquecer alimentos em potes fechados.
- Não utilizar a mesa vitrocerâmica como superfície de trabalho ou para colocar objetos.
- Evite derramar água ou qualquer líquido sobre a mesa vitrocerâmica.

- Não utilizar o Cooktop com recipientes vazios, pois poderá haver um aquecimento excessivo danificando o recipiente e a mesa vitrocerâmica (não coberto pela garantia).
- Cuidar para que não caia objetos metálicos pesados, cortantes ou pontiagudos na mesa vitrocerâmica, pois a mesma poderá trincar ou rachar.
- Se for percebida qualquer rachadura na mesa vitrocerâmica, desligar imediatamente o produto e desconecte-o da rede elétrica.
- Não armazenar produtos inflamáveis ou objetos plásticos sobre ou próximo ao produto.
- Não deixar o cabo de alimentação elétrica em contato com superfícies quentes ou cortantes. Nunca alterar ou usar o cabo de alimentação de maneira diferente da recomendada, para não provocar choque elétrico ou danos ao produto.
- Por motivo de higiene e segurança, seu cooktop deve ser mantido sempre limpo.
- Não utilizar a mesa vitrocerâmica como uma tábua de cortar.

**Pessoas com o uso de marcapasso e próteses metálicas devem consultar um médico antes de utilizar o cooktop.**
**Obs.: Se o produto apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, o mesmo não deverá ser utilizado, pois poderá não ser seguro ao usuário.**

# Dicas para o uso correto

- Caso não utilizar o cooktop por um longo período, retire o cabo de alimentação da tomada elétrica.
- Colocar as panelas sempre no centro da área de aquecimento.
- Não colocar objetos metálicos, como; facas, garfos, colheres, etc., sobre o cooktop, pois podem ficar aquecidos.
- Antes de utilizar o produto, certifique-se que as panelas e a área de aquecimento estejam limpas e secas.
- Não utilizar panelas com fundos irregulares, arredondados, amassados, com pontas salientes ou ásperas, pois aumentará o tempo de cozimento e o consumo de energia elétrica e ainda poderá danificar a mesa vitrocerâmica.
- Evitar que alimentos caiam sobre a área de aquecimento, principalmente se os ingredientes contenham açúcar; o mesmo poderá danificar seriamente a mesa vitrocerâmica (não coberto pela garantia).

**ATENÇÃO!**
- **As panelas usadas no cooktop por indução devem ter o fundo plano, para que fiquem em contato com toda a área de aquecimento.**
- **Utilizar somente panelas específicas para uso em cooktop por indução.**
- **Não utilizar panelas de pressão.**
- **Para o correto funcionamento do cooktop é necessário, que o fundo das panelas contenham materiais ferromagnéticos, ou seja metal ferroso. As panelas mais recomendáveis são as de aço inox ou de ferro.**
- **Panelas que não deverão ser utilizados, vidro, alumínio, cerâmica, cobre e outros materiais não magnéticos.**

**Obs: Caso tenha dúvidas, utilizar um imã para verificar se o tipo de panela é adequada. Se o imã grudar no fundo da panela, a mesma é compatível para o uso no cooktop por indução.**

- **O diâmetro mínimo da panela deve ser de 12 cm e no máximo de 26 cm.**
- Não deslizar as panelas sobre o cooktop, pois podem riscar a superfície vitrocerâmica. Deslizar qualquer tipo de panela sobre a superfície irá alterar a aparência do cooktop. A formação de riscos poderá dificultar a limpeza e degradar a aparência da mesa vitrocerâmica (não coberto pela garantia).

- Após o primeiro uso podem aparecer alguns pontos brancos no fundo das panelas. Isso é normal, colocar um pouco de vinagre no interior da panela, aqueça-o à aproximadamente entre 60 °C a 80 °C, e limpe a panela com uma escova.

# Limpeza

- **Antes de efetuar qualquer operação de limpeza, desconecte o cabo de alimentação da tomada elétrica.**
- **Cuidado para não retirar o cabo de alimentação da tomada com as mãos molhadas.**
- **Para aumentar a vida útil de seu produto e evitar manchas, limpe imediatamente qualquer líquido ou resíduo que cair sobre a mesa vitrocerâmica.**

**ATENÇÃO!**
**Toda a limpeza deverá ser feita com a mesa vitrocerâmica fria, com exceção de açúcar e alimentos contendo açúcar, devem ser removidos com a superfície morna, com detergente neutro e esponja macia.**

- Por motivo de higiene limpe sempre após cada uso. Isto garante o bom estado do produto. Além de facilitar a limpeza.
- Não lavar o cooktop diretamente com água, para evitar danos ao produto, e riscos de acidentes.
- Não utilizar equipamentos de limpeza a vapor.
- Acúmulo de gordura ou de outros resíduos podem causar riscos de acidentes e mau funcionamento do produto.
- Para limpar a sujeira leve da mesa vitrocerâmica, usar um pano macio umedecido com água morna.
- Para limpar/retirar a gordura, usar um pano macio umedecido com água morna e detergente neutro.
- Sempre após a limpeza enxugue-o bem.
- Caso ocorra derramamento de líquido sobre a mesa vitrocerâmica, retirar a panela, desligar o produto, retirar o cabo de alimentação da tomada e remova o líquido ou resíduo conforme mencionado acima.
- Verificar periodicamente a entrada de ar do produto, limpar com um pano seco ou uma escova seca de cerdas curtas, o pó acumulado na entrada de ar do produto. O excesso de poeira prejudica a ventilação/ resfriamento e reduz a eficiência do produto.
- Nunca utilizar para limpeza produtos abrasivos tais como; saponáceo; esponjas abrasivas ou de aço, detergentes corrosivos, etc., ou objetos pontiagudos de possam riscar a mesa.

# Instalação

- Instalação não gratuita, sendo as despesas de mão de obra e acessórios por conta do consumidor. É de inteira responsabilidade ao consumidor a preparação das instalações elétricas, móveis e acessórios.
- O cooktop portátil por indução deverá ser instalado em uma superfície plana e nivelada, respeitando a distância mínima de 10 cm ao redor do produto.
- Não utilizar o produto próximo a fontes de calor (cooktop/fogão à gás ou elétrico, etc.).
- Não utilizar o produto sobre superfícies metálicas, isto prejudica o funcionamento do campo magnético.
- A Tramontina não se responsabiliza por acidentes (danos à pessoas, animais, objetos, etc.), causados por uma instalação que não tenha sido feita de acordo com as informações contidas neste manual.

**ATENÇÃO!**
- **O cooktop portátil por indução, "não deve ser instalado embutido".**
- **Na eventual necessidade de conserto, o produto deverá ser entregue no serviço autorizado mais próximo, pelo cliente proprietário.**

# Instalação Elétrica

- Este cooktop funciona em 127 V (± 5 %).
- Verificar se a tensão de alimentação indicada na etiqueta do produto é a mesma de sua residência 127 V, 50 - 60 Hz.
- Ligar o cooktop em uma tomada bipolar com contato terra de 16 A, 3 pinos redondos (Ø dos pinos 4,8 mm) (NBR 14136) (fig. 9), exclusiva, de fácil acesso, em excelente estado, dimensionada de acordo com o circuito de proteção.
- Este cooktop foi projetado sob classe de construção II, portanto não utiliza aterramento, possuindo um plug bipolar conforme NBR 14136.

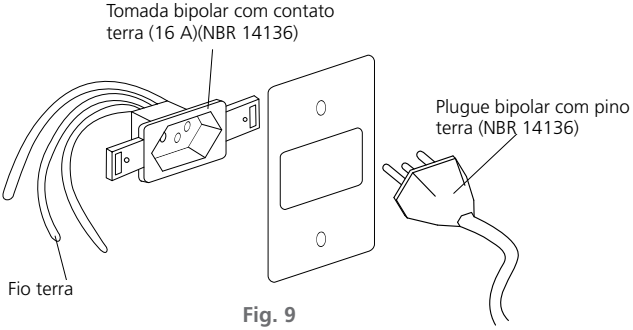


**Fig. 9**

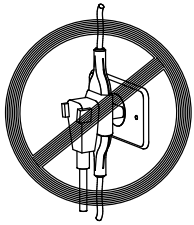

**Fig. 10**

- Caso não tiver uma tomada bipolar com contato terra, providenciar a instalação.
- Não usar adaptadores, extensões ou ligações improvisadas entre o produto e a tomada, pois pode provocar curto circuito ou incêndio.
- Se o sistema elétrico de sua residência for 127 V (fase + neutro) utilizar disjuntor termomagnético monopolar de 16 A no fio fase (fig. 11).
- Se o sistema elétrico, de sua residência for 127 V de duas fases, utilizar um disjuntor termomagnético bipolar de 16 A (fig. 12).

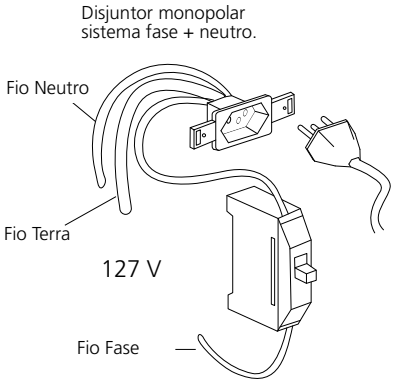


**Fig. 11**

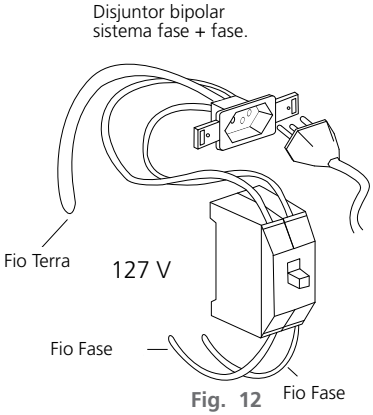


**Fig. 12**

- Não utilizar o cooktop se o cabo elétrico estiver danificado ou se o plugue estiver solto.

**ATENÇÃO!**

**Antes de realizar a conexão elétrica, verifique se as características da instalação elétrica estão de acordo com as informações indicadas na etiqueta do produto.**

- Se o cordão (cabo) de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- Este cooktop não foi projetado para ser operado através de timer externo ou através de qualquer sistema de controle remoto.
- A seção dos fios da rede elétrica, do quadro dos disjuntores até o ponto de conexão do produto, deve estar de acordo com a tabela 3.
- Em caso de dúvida, consultar um eletricista de sua confiança.

| 1,5 mm² | 2,5 mm² | 4 mm² | 6 mm² |
|---|---|---|---|
| Até 23 m | Até 35 m | Até 55 m | Até 91 m |

Tabela 3

# Especificações técnicas

| Características | | Ref. 94714/110 |
|---|---|---|
| Tensão | | 127 V ± (5%) |
| Frequência (Hz) | | 50 - 60 |
| Potência Máxima (W) | | 1300 |
| Classe de construção | | Classe II |
| Grau de Proteção | | IPX0 |
| Área Mínima de Aquecimento (mm) | | Ø 120 |
| Área Máxima de Aquecimento (mm) | | Ø 260 |
| Consumo máximo (kWh) | | 1,3 |
| Temperatura máxima Apropriada (°C) | | 220 |
| Dimensões (mm) | Comprimento | 302 |
| | Largura | 355 |
| | Altura | 66 |
| Pesos (Kg) | Líquido | 3,24 |
| | Bruto | 4,22 |

Tabela 4

# Solucionando problemas

## Após conectar o cabo de alimentação na tomada, o Led da tecla liga/desliga não acende.

Verificar se:

- Cabo de alimentação está bem conectado.
- Falta de energia elétrica na residência.
- Disjuntor ou Fusivel estão em ordem.
- Tensão do produto é a mesma da residência.
- A tomada elétrica está com mau contato.

## Led da tecla liga/desliga acende, porém o cooktop não aquece:

Verificar se:

- Material da panela é adequado para o fogão a indução (Consultar pág. 10).
- Por outros motivos, entregar o produto no serviço autorizado mais próximo.

## Os alimentos queimam:

Verificar se:

- Nível de potência inadequada.
- Ajustar um nível de potência menor.

## Os alimentos não esquentam suficientemente:

Verificar se:

- Nível de potência inadequada.
- Ajustar um nível de potência maior.
- Panela é adequada, com fundo plano.

## As teclas de comando não funcionam:

Verificar se:

- Produto está bloqueado, pressionar a tecla de bloqueio.
- Por outros motivos, entregar o produto no serviço autorizado mais próximo.

## O produto para de aquecer durante o uso:

Verificar se:

- A temperatura ambiente está muito alta.
- Entrada de ar para ventilação está obstruída.
- Timer desligou o produto por ter atingido o tempo programado.

**O cooktop possui um sistema de proteção automático e auto diagnóstico. Caso ocorra alguma irregularidade, aparecerá um código de alarme no display, conforme citado abaixo.**

- E3 e E6; Aguardar um momento e pressionar a tecla "liga/desliga" quando a temperatura da placa de indução voltar ao normal, o produto voltará a funcionar normalmente.
- E7 e E8; Aguardar um momento e pressionar a tecla "liga/desliga" quando a tensão voltar ao normal pressionar novamente a tecla liga/desliga, o produto voltará a funcionar normalmente.
- E1 - E2 - E4 - E5 - Eb - Ec : Entregar o produto no Serviço Autorizado Tramontina mais próximo de sua residência.

# Termo de garantia

O Cooktop Portátil por Indução **TRAMONTINA** é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal de venda correspondente ao produto a ser garantido.

- 3 primeiros meses – garantia legal.
- 9 meses restantes – garantia especial, concedida por **TRAMONTINA TEEC S.A.**

A garantia compreende a substituição de peças e mão de obra no reparo de defeitos de fabricação constatados pela **TRAMONTINA TEEC S.A**., e efetivados pelo
Serviço Autorizado Tramontina, nas cidades que possuem Serviço Autorizado.
Para que a garantia tenha validade, é imprescindível que seja apresentada a nota fiscal de compra do produto.

## Ficam invalidadas as garantias legal e/ou especial se:

O **Cooktop TRAMONTINA** for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções.
O **Cooktop TRAMONTINA** for ligado em tensão diferente da especificada.
O **Cooktop TRAMONTINA** tiver recebido maus tratos, descuidos (riscos, deformações ou similares em conseqüência da utilização, bem como aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que provoquem danos a qualidade do material ou componente) ou ainda, sofrido alterações, modificações ou consertos executados por pessoas ou entidades não credenciadas pela **TRAMONTINA TEEC S.A.**

- O defeito tiver sido causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.

O **Cooktop TRAMONTINA** não for utilizado exclusivamente para uso doméstico.

- A etiqueta de identificação do produto, tiver o número de Série retirado e/ou alterado.

## As garantias legais e/ou especial não cobrem:

Não funcionamento ou falhas decorrentes de interrupções de fornecimento de energia elétrica, no local onde o **Cooktop TRAMONTINA** está instalado ou oscilações de tensão superiores ao estabelecido neste manual.

- Peças danificadas devido a acidentes de transporte ou manuseio, amassados, riscos, quedas ou atos e efeitos da natureza, tais como descargas atmosféricas, chuva, inundação, etc.

Transporte até o local definitivo da instalação, peças, materiais e mão de obra para a preparação do local onde será instalado o **Cooktop TRAMONTINA**, tais como: rede elétrica, aterramento, alvenaria, etc.
Funcionamento anormal do **Cooktop TRAMONTINA** decorrente da falta de limpeza e excesso de resíduos.

- Transporte do produto da fábrica para a casa do cliente, ou vice-versa.
- Despesas referentes ao local de instalação, como móveis ou mesmo o tampo de granito, mármore ou outro material qualquer.
- Despesa por atendimento onde não for constatado nenhum defeito ou relacionadas à orientação de uso, que estejam neste manual de instruções ou no próprio produto, serão passíveis de cobrança aos consumidores.

## Condições da Garantia:

- Peças plásticas, borrachas, vidros, acessórios, lâmpadas e as peças sujeitas ao desgaste natural pelo uso, como; mesa vitrocerâmica, manípulos e luz indicadora, possuem garantia contra defeito de fabricação pelo prazo de 03 meses (garantia legal), contados a partir da data de emissão da nota fiscal de compra do produto, bem como a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.
- O cooktop que necessitar de atendimento/conserto na garantia, deverá ser entregue no Serviço Autorizado mais próximo, pelo cliente proprietário, mediante apresentação da nota fiscal de compra.
- Nas localidades não servidas pela Rede de Serviço Autorizado ou fora do perímetro urbano, o Cooktop que necessitar atendimento/conserto na garantia, deverá ser entregue ao Serviço Autorizado mais próximo, com despesas de frete, riscos de acidentes e seguro por conta do cliente proprietário.

Despesas decorrentes de instalação de peças que não pertençam ao **Cooktop TRAMONTINA**, são de responsabilidade do Consumidor.
A **TRAMONTINA TEEC S.A.**, devido à evolução contínua de seus produtos, reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas sem prévio aviso.

- A Garantia é válida somente para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
- Este aparelho, antes de deixar a fábrica, foi testado e controlado por pessoal especializado, de modo a garantir os melhores resultados de funcionamento.
- As peças de reposição originais se encontram junto à Rede de Serviço Autorizado.

Qualquer defeito que for constatado deste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado Tramontina mais próximo de sua residência, cujo contato e endereço pode ser encontrado na relação que acompanha o produto, no site **(www.tramontina.com)**, ou informado pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Tramontina.
Qualquer manutenção ou regulagem que se fizer necessária, deverá ser realizada com cuidado e por pessoal qualificado. Por este motivo recomendamos recorrer sempre à Rede de Serviço Autorizado, especificando a marca e modelo de seu aparelho, bem como o número de série, que se encontram na etiqueta da caixa externa ou na parte inferior do **Cooktop TRAMONTINA**.

# ATENÇÃO!

**Antes de ligar para o Serviço Autorizado TRAMONTINA para solicitar atendimento em garantia, tenha em mãos para informar:**

**• Nome, número e data da nota fiscal da loja onde adquiriu o produto.**

**• Número de Série abaixo citado, ou localizado na etiqueta de identificação do produto.**

# Número de Série de seu produto:

TRAMONTINA

www.tramontina.com

Revisão 1 / Fevereiro 2013 / 146.764